



# APFELKRAPFEN MIT VANILLE-APFEL-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### FÜR DIE APFELKRAPFEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>100 ml</b>	Weisswein
<b>4</b>	Eigelb
<b>240 g</b>	Weissmehl
	Zimt
	Salz
	Zitronenschale
<b>4</b>	Eiweiss
<b>60 g</b>	Zucker
<b>600 g</b>	Äpfel, geschält , entkernt
<b>8 Scheiben</b>	Toastbrot
	Sonnenblumenöl, zum Herausbacken
	Puderzucker, zum Bestäuben

### FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>400 g</b>	Apfelmus, Konserve
<b>200 ml</b>	Milch
<b>60 g</b>	Zucker

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Weisswein, Eigelb, Mehl, Zimt, Salz und Zitronenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Toastbrot entrinden und würfeln. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Geschlagenes Eiweiss, Äpfel und Toastbrot zum Teig geben und gut vermischen.
3. Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Mit einem Eisportionierer oder Löffel Bällchen ins heisse Öl geben und langsam goldgelb herausbacken.
5. Für die Apfelsauce: QimiQ Classic Vanille, Apfelmus, Milch und Zucker mit einem Stabmixer aufmixen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit der kalten Apfelsauce servieren.